

Paillettes Navet

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Paillettes de légumes

Réf. : 30PU31

Navets frais (Origine France) réduits en purée et déshydratés

Ingrédients :

Navet 50 % - Supports : sirop de glucose de maïs (25%), amidon de maïs (25%) - auxiliaire technologique : lécithine de tournesol (E322) (<1%)

Suggestion :

Mode d'emploi : Mélanger la préparation déshydratée dans la quantité d'eau nécessaire. Laisser reposer quelques minutes. Servir.

Conservation : DDM : 2 ans dans l'emballage d'origine fermé, dans un local sec à une température inférieure à 23°C

Dosage : 200g de préparation pour 1 litre d'eau. 1 kg de flocons équivaut à environ 6 kg de navets frais.

Conditionnement : Sachet d'1Kg - carton de 5

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit reconstitué
Energie	382 kcal 1623 kJ	63,37 kcal 270,5 kJ
Matières grasses	0,8 g	0,14 g
dont acides gras saturés	<0,1 g	0,017 g
Glucides	90,6 g	15,1 g
dont sucres	16,2 g	2,7 g
Fibres alimentaires	8,2 g	1,37 g
Protéines	3,51 g	0,52 g
Sel	0,175 g	0,03 g

Autres parfums :

